



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

ANALISIS MUTU SORBET DENGAN PERBANDINGAN JENIS BUAH (TERONG BELANDA DAN BIT) DAN KONSENTRASI CARBOXY METHYL CELLULOSE (CMC) SEBAGAI BAHAN PENSTABIL

ABSTRACT

Terong belanda mempunyai banyak kandungan antioksidan dan juga nutrisi, sedangkan buah bit mempunyai warna yang menarik, karena pada buah bit terkandung pigmen betalain yang dapat menghasilkan warna merah dan ungu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi CMC dan penambahan buah terong belanda dan bit terhadap mutu sorbet. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor perbandingan buah terong belanda dan bit ($P_1 = 1:1$, $P_2 = 2:1$ dan $P_3 = 3:1$) dan konsentrasi CMC ($C_1 = 0\%$, $C_2 = 0,25\%$, $C_3 = 0,50\%$ dan $C_4 = 75\%$) dengan total 24 satuan percobaan. Hasil analisis menunjukkan penambahan proporsi terong belanda cenderung meningkatkan nilai overrun, vitamin C, total asam, organoleptik aroma dan rasa, sedangkan peningkatan konsentrasi CMC cenderung meningkatkan nilai total padatan terlarut, waktu lelehan, organoleptik warna, rasa dan tekstur. Sorbet dengan perlakuan terbaik berdasarkan analisis overrun dan waktu lelehan memiliki nilai overrun 27,75 %, waktu lelehan 30,70 menit/10g, kadar vitamin C 4,18 mg/100 g bahan, total asam 0,14 %, total padatan terlarut 17,75 °Brix dan respon uji hedonik untuk warna 4,90 (agak suka), aroma 4,23 (netral), rasa 3,86 (netral) dan tekstur 4,13 (netral).

Kata kunci : Sorbet, terong belanda, buah bit, carboxy methyl cellulose, antioksidan